

Le migliori esperienze gastronomiche sulla Riviera: dalla Liguria alla Costa Azzurra

2025-04-09 10:43:46 di Federico Silvio Bellanca

URL:<https://forbes.it/2025/04/09/le-migliori-esperienze-gastronomiche-sulla-riviera-dalla-liguria-alla-costa-azzurra/>

La primavera sulla Riviera è una stagione che, con il suo clima mite e la sua luce unica, trasforma la regione in un palcoscenico perfetto per scoprire e assaporare le eccellenze gastronomiche che spaziano **dalla tradizione culinaria italiana alla raffinatezza della cucina francese**. Questo angolo di Mediterraneo, che si estende dalla Liguria alla **Costa Azzurra**, è da sempre un crocevia di culture, influenze e tradizioni culinarie, dove la cucina italiana e quella francese si incontrano e si contaminano, dando vita a piatti che uniscono il meglio di entrambe le tradizioni.

Costa Azzurra e Riviera ligure, mete ideali per i buongustai

Il lusso della Costa Azzurra, con i suoi hotel stellati, i bistrot chic e i ristoranti premiati, è il luogo ideale per vivere esperienze gastronomiche esclusive, che rispecchiano non solo l'eleganza del paesaggio circostante ma anche la ricercatezza dei sapori. Le coste della Liguria e della Costa Azzurra sono da sempre un richiamo per i buongustai, che possono godere di piatti freschissimi preparati con ingredienti locali, come il pesce appena pescato, le erbe spontanee e i frutti di mare. In primavera, quando il clima mite e la brezza marina rendono il soggiorno ancor più piacevole. Con il ritorno delle belle giornate, le tavole si riempiono di piatti freschi e innovativi. Dalla Liguria alla Costa Azzurra, ecco alcune delle esperienze gastronomiche più imperdibili che questa primavera in Riviera vi regalerà.

Taskita Alassio

[caption id="attachment_243830" align="alignnone" width="800"]



Taskita Alassio[/caption] Riapre dopo la chiusura invernale questo amabile bistrot sul mare, . La chef Briggith Otero Moreno propone un'esperienza culinaria che intreccia sapori e tecniche provenienti da diverse tradizioni gastronomiche, fondendo influenze asiatiche, sudamericane ed europee in piatti che esaltano sia materie prime raffinate, come il wagyu giapponese e il gambero rosso di Mazara, sia elementi più sperimentali, come il ceviche di ricciola con emulsione di leche de tigre di mela e yuzu. Il light lunch propone piatti freschi e leggeri, perfetti per una pausa rilassante con vista mare, mentre il menu serale si spinge verso creazioni più elaborate e strutturate. Tra le proposte della cena spiccano le Busiate con salsa XO e gamberi, il Bucatino al curry verde thailandese con carciofi, e il Waffle di pandebono con tartare di black angus, emulsione di rocoto, tartufo nero, nocciole e pere fermentate. L'offerta di La Taskita si completa con una drink list pensata per valorizzare il percorso gastronomico: signature cocktail, distillati e una selezione curata di vini locali e internazionali accompagnano i piatti, offrendo pairing studiati per esaltare le combinazioni di sapori.

Grand Hotel Alassio Beach & SPA Resort

[caption id="attachment_243831" align="alignnone" width="800"]



Grand Hotel Alassio[/caption] Il Grand Hotel Alassio Beach & SPA Resort, in Liguria, presenta per la stagione 2025 un'offerta rinnovata che combina lusso, gastronomia e tradizione. Tra le novità: il takeover della spiaggia da parte di Drumohr, nuove eccellenze gastronomiche come il gelatiere Marco Serra, il pasticcere Simone Rupil e il barman Andrea Fiore, che porteranno innovazione nel settore della gelateria, pasticceria e mixology. Gli ospiti potranno gustare specialità liguri e partecipare a eventi esclusivi come "I Maestri della Pizza", le cene "Sotto un cielo di stelle" con chef internazionali, e l'esperienza "Sapore di Mare" con piatti preparati sulla spiaggia. Inoltre, saranno proposti eventi estivi come Beach-Nic gourmet e serate tematiche.

Equilibrio



Il ristorante di

Jacopo Chieppa, premiato con una stella Michelin nel 2024, valorizza il territorio ligure attraverso piatti istintivi e creativi, con un'attenzione particolare all'olio extravergine e alla panificazione, passioni maturate nelle esperienze al Mirazur e nella sua pizzeria Kilo (sempre ad Imperia, anchessa meritevolissima di una tappa). Il ristorante propone due menu degustazione: Origini , legato alla tradizione, ed Ego , più sperimentale. Non casualmente il ristorante ha la propria sede all'interno di un ex mulino, un luogo che richiama gli elementi chiave della filosofia dello chef: pane, olio, acqua e storia. Un simbolo di continuità tra passato e futuro, proprio come la sua cucina.

Balzi Rossi



Il ristorante Balzi Rossi, situato a Ventimiglia (IM), è un punto di riferimento gastronomico che vanta una stella Michelin e una filosofia culinaria improntata sulla semplicità, la perfezione dei sapori e l'uso di ingredienti selezionati. L'executive chef Enrico Marmo, insieme al sous chef Jacopo Rosti, propone una cucina che esalta la materia prima con tecniche minime ma precise, evitando elaborazioni complesse per concentrarsi sul sapore autentico degli ingredienti. Un aspetto distintivo della cucina di Marmo è l'uso di cotture alla fiamma, che conferiscono ai piatti una dimensione ancestrale e un'autenticità che esalta la purezza delle materie prime. In particolare, il ristorante dà grande spazio alle erbe spontanee, come salicornia, finocchio di mare, acetosella, borragine, tarassaco e cicoria. La filosofia di sostenibilità è un altro punto fondamentale del ristorante: tutti i piatti vengono preparati con ingredienti freschissimi e, per quanto possibile, fatti in casa. Per quanto riguarda gli ingredienti, il ristorante si rifornisce di prodotti locali, come l'olio extra vergine d'oliva proveniente dal Frantoio Sant'Agata di Oneglia e il pesce fresco acquistato da pescatori locali che operano nelle acque di Ventimiglia e Bordighera. Inoltre, molte delle verdure e erbe utilizzate provengono da un orto di proprietà, situato in una zona caratterizzata da terrazzamenti sul confine con la Francia. I prodotti dell'orto includono piselli provenzali, fave, carciofi spinosi, cicorie, biette e cavoli, nonché alcune cultivar locali come la zuccina trombetta, una varietà che è stata riscoperta grazie a semi di terza generazione. Sul fronte dei vini, il ristorante presenta una carta dei vini curata dal sommelier Lorenzo Moraldo, che ha come obiettivo quello di proporre un'esperienza enologica che esplora i vini italiani e francesi, mettendo in risalto il concetto di territorio. La selezione si concentra su vini provenienti da aree come il Piemonte, la Liguria, la Costa Azzurra, la Corsica e il Tratto fino a Marsiglia.

Nobu Monte Carlo



Il ristorante Nobu Monte

Carlo, situato nel cuore del Fairmont Monte Carlo, non vale la pena di essere visitato solo per la cucina di fama mondiale dello chef Nobu Matsuhisa, che combina con maestria e modernità sapori giapponesi e peruviani servita in ambiente raffinato con vista sul mar Mediterraneo, ma anche per assaggiare il cocktail recentemente premiato dal Principe Alberto II di Monaco in persona. Infatti il contest internazionale organizzato da Prince Explorer Gin, volto non solo a celebrare l'eccellenza e l'innovazione nei cocktail, ma anche a fare comunicazione e sensibilizzare il pubblico sulla tematica della protezione degli oceani, ha premiato Andrea Allasia del Nobu Monte Carlo per il suo cocktail "MediterrAlien". Questo cocktail, ispirato al Mediterraneo, mette in evidenza la complessità del trattamento delle specie invasive e le opportunità che esse possono offrire quando vengono affrontate con ingegn timer. In questo caso il gin Prince Explorer è stato macerato con l'alga Caulerpa, nemica della Posidonia, con poi l'aggiunta di un tocco di olio di granchio blu e di cordial Mediterraneo, il tutto poi servito in una fiaschetta in acciaio e versato in una coppa artigianale riciclata a forma di conchiglia. Assolutamente da provare prima o dopo pranzo, oppure nel tragitto per recarsi

al celeberrimo Casinò che da qui dista solo pochi passi.

Grand-Hôtel du Cap-Ferrat

[caption id="attachment_243835" align="alignnone" width="800"]



Exterior[/caption] Il Grand-Hôtel du Cap-Ferrat, A Four Seasons Hotel, riapre le 1° marzo 2025 per una nuova stagione ricca di esperienze esclusive. Situato su 7 ettari di giardini con vista mozzafiato sulla Mediterranea, l'hotel offre nuove proposte gastronomiche e un Kids Club completamente rinnovato, dove i bambini possono vivere un'esperienza educativa e divertente ispirata al mondo marino. Tra le offerte gastronomiche, l'elegante e informale La Véranda, un ristorante che incarna perfettamente lo spirito bistro chic della Costa Azzurra oppure lo stellato Le Cap, che offre una cucina gastronomica d'ispirazione marina creata da Yoric Tièche, che reinventa le specialità provenzali e mediterranee utilizzando ingredienti freschissimi, alcuni dei quali provengono direttamente dai giardini dell'hotel. Accompagnate il piatto che preferite con un grande cru dalla carta dei 1.200 vini francesi del Grand-Hôtel, inclusa una selezione dei migliori vigneti italiani e spagnoli.